

未來食品成新藍海 搶抓先機布新賽道

在全球獨角獸大會期間舉行的「未來食品科技創新價值論壇」上，逾百家機構齊聚探討合成生物、新型蛋白等未來食品前沿技術。與會者普遍認為，香港可憑藉「超級聯繫人」優勢，加速推動粵港澳大灣區協同創新與技術轉化。業界正籌建「粵港澳大灣區食品安全實驗室」，未來有望邁向「全球食品科技創新超級實驗室」；這展現了業界對綠色化、功能化及生命科學化轉型的強烈共識，亦為我們探討如何推動食品產業轉型升級提供了專業視角。

市場需求大 時機成熟

當下香港市民對飲食的追求早已超越基礎飽腹，疊加人口老齡化、都市生活快節奏的現實背景，兼具環保健康屬性、契合藥食同源養生理念的功能性、高營養價值食品，成為市場迫切需求。其市場效益已有實踐充分驗證，例如智利NotCo以AI研發的植物肉，其飽和脂肪較傳統紅肉低70%、零膽固醇且蛋白質含量持平，溢價80%佔領高端市場，不僅能以精準供給填補本土民生消費空白，更能憑藉差異化的產品定位，打通大灣區乃至全國市場，釋放出極具想像

空間的產業經濟價值。

要將這一宏圖變為現實，必須構建強有力的技術轉化樞紐。今年 3 月 9 日，香港生產力促進局全新成立的「生命健康未來科技中心」，聚焦生命科學、中醫藥創新、生物技術、未來食品等領域，已推出涵蓋精準營養、新型食品加工等前沿技術，打通高校科研成果從實驗室到餐桌的轉化通道。香港正可依託本土創科優勢，讓研發精準對接民生所需，為銀髮群體定製適配慢病管理的易食膳食；為都市忙碌人群打造便攜均衡的營養餐食；為青少年打造適配成長發育的趣味化健康食品，讓創新成果真正走進日常、惠及餐桌。

產品研發精細化 形成產業規模

創新的活力少不了人才的支撐。武漢大學一名大學生憑藉精準營養配方實現「4 個饅頭賣出 3 萬元」的案例生動地證明，微小的技術微創新也能撬動巨大的市場槓桿。這啟示香港須充分釋放高校資源潛力，打破學科壁壘，推動食品科學、生物技術、大數據與人工智能的深度交叉融合。通過聯合生產力促進局「生命健康未來科技中心」搭建產學研轉化平台，加速未來食品科技研發及相關產品孵化，這不僅能催生「精準營養師」、「特殊膳食研發師」等新興職業，為青年提供高質量就業機會，更能倒逼傳統餐飲與零售業向高附加值方向轉

型，形成人才與產業的良性循環。

產業的最終落地需要物理空間的承載與生態的集聚。北部都會區地處港深合作前沿，具備獨特的區位優勢，可成為這一新賽道的主戰場。在此設立產業園，既能聯動大灣區產業鏈和市場需求，又能發揮香港在研發、標準制定及國際認證方面的優勢。面對日漸增長的個性化健康食品需求，香港可藉北都「食品產業園」，吸引龍頭企業與初創團隊進駐，打造集研發、檢測、生產、展示、貿易於一體的生態圈，推出具有國際競爭力的「港產」品牌，將產業園建設成為大灣區未來食品科技的示範基地和出口樞紐。

未來食品不僅是一場技術革命，更是一次產業轉型的深刻實踐。香港首個五年規劃若可以此為契機，以創新與人才為核心，以北部都會區食品產業園為載體，深度融合國際標準與東方智慧，必能在這一新賽道中搶佔先機，為國家糧食安全與健康戰略貢獻獨特的「香港方案」。